

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold - Pfennige.

Nr. 43 Bromberg, den 1. November 1935

Düngung.

Von Dr. Wilsing, Nedlitz i. Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule Bromberg.*)

Wenn von „Düngung" überhaupt gesprochen oder geschrieben wird, bezeichnet man meistens die betreffenden Pflanzen, welche gedüngt werden sollen; gewiß ist das richtig, weil die verschiedenen Pflanzenarten auch verschiedenen Anspruch an die Nahrung stellen. Aber, das genügt nicht: man muß gleichzeitig den Boden berücksichtigen, auf welchem die betreffende Pflanze wachsen soll; denn die verschiedenen Bodenarten sind in ihrem Nährstoffreichtum keineswegs gleich.

Wir haben uns gewöhnt an die Tatsache, daß — allgemein gesprochen — die Pflanze eines Zusatzes von Kalk, Stickstoff, Phosphorsäure und Kali bedarf und bemißt natürlich die Größe dieses Zusatzes nach dem Bedürfnis der Pflanze. An den Boden denkt man dabei meist nicht, und die Folge davon ist, daß dann zumeist mit der einen oder andern Sorte Dünger Verschwendung getrieben wird.

„Das ist nicht weiter schlimm; denn dann reichert sich der Boden mit dem betreffenden Nährstoff an, und ich habe „Vorrats-Düngung" gegeben." So sagt dann wohl mancher. Aber, so einfach ist das Geschäft denn doch nicht; denn in denjenigen Fällen, in welchen z. B. der Boden keiner Kalk- oder keiner Stickstoff-Düngung bedarf, — wie der Niedermoorboden — in solchen Fällen hat doch eine „Vorrats-Düngung" von Kalk oder Stickstoff auch absolut gar keinen Zweck: Das Geld für die Ware ist eben fortgeworfen.

Und zweitens: „Vorrats-Düngung" ist sehr schön und gut, aber, man muß dabei doch im Auge behalten, daß die Naturkräfte im Boden nicht immer nach unserm Wunsch arbeiten: die „Umsetzungen" der Stoffe im Boden gehen selbstverständlich nach bestimmten Naturgesetzen vor sich, die wir zum Teil kennen. Und nach diesen Gesetzen ist es möglich, daß ein Stoff in eine für die Pflanzen brauchbare, lösliche, Form gebracht wird, ebenso gut aber auch möglich, daß er in eine für die Pflanze unbrauchbare, unlösliche, Form umgewandelt wird. Dann nützt uns die Vorrats-Düngung auch nichts mehr.

Das will ich durch ein Beispiel erläutern:

Jeder Landwirt kennt heute den phosphorsauren Kalk, den man als Thomasmehl, als Superphosphat usw. ausstreut. Es gibt aber dreierlei phosphorsauren Kalk, je nach der Menge der Phosphorsäure, die bei der Bildung beteiligt war; und diese drei Sorten sind verschieden in ihrer Löslichkeit: die eine löst sich im Wasser auf, die zweite kann nur durch schwache Säuren (Kohlensäure, Zitronensäure, Apfelsäure und solche ähnlicher Stärke) gelöst werden, und die dritte wird nur durch starke Säuren gelöst, die im Boden in der Stärke gar nicht vorkommen, deshalb dürfen wir diese dritte Form des phosphorsauren Kalkes auch unlöslich nennen.

Die Herstellung der Thomasschlacke geschieht im Hochofen, in welchem das Eisenerz geschmolzen wird. Dieses Erz enthält neben Eisen auch Phosphor, der das Eisen weich macht und deshalb ausgeschieden werden muß. Das macht man nach dem Verfahren des Engländers Thomas so, daß man gebrannten Kalk in die flüssig-glühende Erzmasse schüttet, und gleichzeitig von unten her einen starken Luftstrom durch die brodelnde Masse bläst. Nun verbindet sich der Sauerstoff der Luft mit dem brennenden Phosphor zu Phosphorsäure, und diese mit dem Kalk zu phosphorsaurem Kalk. Obgleich nun im ganzen Hochofenkessel nur eine flüssige geschmolzene Masse kocht, entsteht doch nicht nur eine Art von Phosphorsäure, sondern es entwickeln sich alle drei Arten von phosphorsaurem Kalk nebeneinander! Im Thomasmehl (die Schlacke wird zu Mehl gemahlen) sind also auch alle drei Arten enthalten, also: wasserlösliche, mittellösliche und unlösliche. Die wasserlösliche Menge ist gering, die unlösliche für den Landwirt wertlos; also wird das Thomasmehl nach dem Gehalt an mittellöslicher (citratlöslicher) Phosphorsäure verkauft.

So gut also, wie in diesem Beispiel, in der fast gleichmäßigen Masse des Schmelzofens sich nebeneinander auch unlösliche Verbindungen bilden können, ebenso gut kann das auch im Boden geschehen.

Mithin ist die Entschuldigung mit „Vorrats-Düngung" nicht ganz vollgültig.

Man soll also bei der Feststellung des Düngerbedürfnisses in erster Linie den Boden zur Grundlage machen. Man soll vor allen Dingen wissen, was für Nährstoffe der Boden von Natur aus enthält! Also: Kalkboden enthält Kalk; Niedermoorboden enthält genügend Kalk, genügend Stickstoff und stellenweise auch genügend Phosphorsäure (Vivianit). Lehm- und Tonboden können reichliche Mengen von Kali enthalten: dagegen ist in reinem Sandboden kaum irgendein Nährstoff in nennenswerter Menge enthalten, und Hochmoorboden ist vollkommen arm an sämtlichen Nährstoffen.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto

Sodann aber muß natürlich die Pflanze in Betracht gezogen werden und zwar sowohl diejenige, welche das Feld im vergangenen Jahre bestanden hat als auch diejenige, welche nunmehr angebaut werden soll.

Wir müssen das Nährstoffbedürfnis der alten Pflanze wissen, um beurteilen zu können, wieviel und welche Stoffe sie dem Boden entzogen hat. Das muß zuerst mal ersetzt werden und dann ist die neue Pflanze zu berücksichtigen, um ihr Nährstoffbedürfnis zu erfüllen.

Haben wir die durch die vorige Ernte entzogenen Stoffe ersetzt, dann kann man annehmen, daß nun im allgemeinen genügendes Kapital an Nährstoffen im Boden steckt. Nun aber kommt es noch darauf an, was für Früchte wir von der nächsten Saat verlangen; denn demgemäß sind nun auch die Ansprüche an die Düngung:

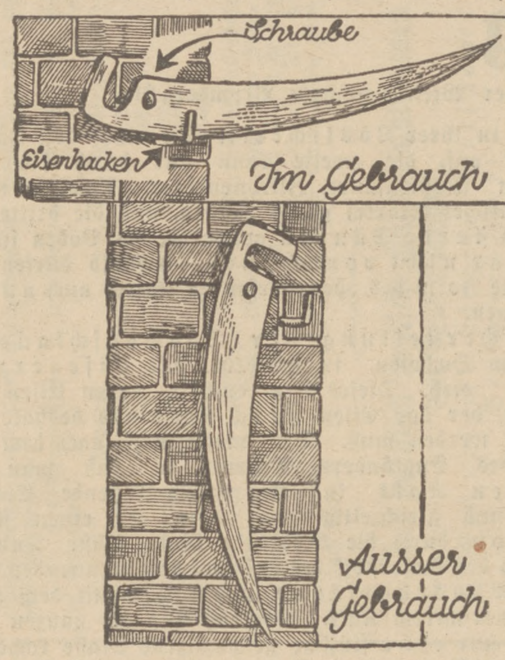
Wollen wir eine Ernte von Blättern (Gras, Spinat, Salat, Kohl, Klee, Futtermais usw.), dann bedarf die Pflanze eines Überschusses an Stickstoff; wollen wir Stengel, Knollen, Wurzeln (Kartoffeln, Rüben usw.), dann verlangt die Pflanze einen Überschuß an Kali; und wollen wir Samen (Getreide, Raps, Obst usw.), dann müssen wir einen Überschuß an Phosphorsäure geben.

Es wird also jeder Wirtschafter — will er nicht ins Blinde hinein arbeiten — sorgfältig zu prüfen haben: nicht nur was er zu geben hat, sondern wieviel er zu geben hat. Der Bleistift muß da notgedrungen in seine Rechte treten. Dann wird sich auch von selbst ergeben, daß man keine Verschwendung treibt, die eben so schlimm und übel wirkt wie eine unzulängliche Düngung.

Landwirtschaftliches.

Strohschneider für Kleinbetriebe.

So wichtig eine Häckselmaschine im Betriebe ist, so können sie sich doch nur die eigentlichen Bauernwirtschaften leisten. Der kleinere Landwirt greift meist zum Handstrohschneider oder aber er behilft sich mit einer alten Sense. Diese wird entweder auf ein Holzgestell gelagert und nach Gebrauch wieder an einem sicheren Ort aufbewahrt oder man befestigt sie an einer freistehenden Wand bzw. am Rahmen einer Stalltür, wie es unser Bild veranschaulicht.



Hier sieht man eine etwa 10 Zentimeter lange Eisenschraube eingegipst und darauf ist das Sensenblatt geschraubt. Ein Stückchen weiter vorn ist noch ein eiserner Haken (Kloben) eingeschlagen.

Soll nun Stroh oder Grünfutter geschnitten werden, so klappt man die Sense (die vordem ungefährlich an der Wand hing) nach oben herum, bis sie auf dem Eisenhaken aufliegt, und stellt sie gegebenenfalls durch einen Holzkeil noch besonders fest. Dann kann das Schneiden losgehen.

Ist ein genügender Vorrat beisammen, dann löst man den Keil, dreht das Sensenblatt in die alte Lage zurück und sichert es womöglich noch mit Kette und Schloß.

Außerdem ist es dringend geboten, auch die Schneide noch besonders zu sichern, um jeden Unglücksfall unmöglich zu machen. li.

Ernte und Aufbewahrung der Winterrettiche.

Sobald sich Ende Oktober oder Anfang November die ersten Fröste einstellen, muß man zur Ernte schreiten. Die Wurzeln befreit man von den Blättern, verschont dabei nur die allerjüngsten, das sogenannte Herz, und bringt die besten in eine Erdgrube, die man im Winter, um das Einfrieren zu verhindern, noch mit altem Mist deckt und dann bei milder Witterung öffnet, um den Bedarf für die nächste Zeit herauszunehmen.

Obst- und Gartenbau.

Der Gemüsegarten im November.

Das Wintergemüse wird meist zu früh geerntet; vor Anfang November sollte man es auf keinen Fall in die Überwinterungsräume bringen. Man ernte möglichst bei trockenem Wetter und lasse etwaiges feucht geerntetes Gemüse vor dem Einwintern noch einige Stunden (oder Tage) in einem offenen Schuppen abtrocknen. Zur Einwinterung müssen sämtliche Gemüse, mit Ausnahme von Rosenkohl, Grünkohl, Schwarzwurzeln und Porree (Lauch), kommen.

Hat man nicht viel Gemüse zu überwintern, so bringt man es in einen trockenen Keller mit + 4—5 Grad durchschnittlicher Wintertemperatur, da dies der beste Überwinterungsraum für alle Gemüse (mit Ausnahme von Zwiebeln) ist. Auf den Kellerboden kommt 25—30 Zentimeter hoch Sand, in dem sämtliches Wurzelgemüse schräg und fest eingepflanzt wird, nachdem man seine Blätter bis auf das Herz entfernt hat. Auch die Kohlarten und Salate können samt ihren Strünken dort eingeschlagen werden.

Wer im Keller nicht genügend Platz hat, muß leere, entsprechend tiefe Frühbeete nehmen. Sie werden im Winter mit Brettern zugedeckt, auf die eine Schicht Laub kommt. Sonst richtet man sich am besten eine Erdmiete dafür ein. Es ist zweckmäßig, den Boden der Miete nicht tiefer zu legen als das übrige Gelände, da sich sonst leicht Wasser darin ansammelt. Zwecks Lüftung ist auf dem Boden der Miete ein dachartiger Lattenrost aufzustellen, und auf das Gemüse sind waagerecht Drainröhren zu legen. In langen Wintern ist ab und zu auch eine Entlüftung nach oben empfehlenswert. Sämtliche Entlüftungen werden bei Frost gut verschlossen, bei mildem Wetter dagegen geöffnet.

Zur Erhaltung der „alten Kraft" des Bodens und zur Förderung seines Garezustandes ist die regelmäßige Zufuhr von humosen Stoffen unbedingt notwendig, da nur dann Gewähr gegeben ist, daß die aufgewendete Arbeit, die Kosten für das Saatgut, die Düngung mit Handelsdüngemitteln u. a. m. sich bezahlt machen.

Gartenbauinspektor G. K.

Einkauf von Obstbäumen.

Soll der Gartenbesitzer einjährige Veredlungen oder mehrjährige, formierte Zwergobstbäume pflanzen?

Wer zeitig Obst ernten will und die Erziehung der Bäume nicht versteht, sollte nur zwei- oder dreijährige Bäume pflanzen. Das ist jedenfalls vorteilhafter als die freilich etwas billigere, einjährige Veredlung, die aber erst einige Jahre braucht, bis sie trägt, vorausgesetzt, daß sie auch richtig behandelt wird; andernfalls dauert es noch länger und der Erfolg bleibt zweifelhaft.

Der Gravensteiner im Obstgarten.

Der Gravensteiner ist ein vorzüglicher, allgemein beliebter Apfel. Die Frucht ist groß, stumpf, kawillartig, einzelne Rippen oft stark hervortretend. Der Kelch ist halboffen, tief eingesenkt, der Stiel kräftig, aber kurz, braungrün, Stielhöhlung eng und tief. Die Schale ist bei der Reife glänzend gelb mit kurzen, roten Streifen und Tüpfelchen, bei im Schatten gereiften Früchten fehlt oft die Bestreifung. Ein leichter Wachsüberzug umgibt die Frucht, der ein wundervoller Geruch entströmt. Das Fleisch ist weißlich-gelb, mürbe und saftreich, würzig, von feinem Aroma. Das Kernhaus ist groß, nur wenige Kerne ent-

haltend. Der Gravensteiner ist ein hochfeiner, gesuchter und gut bezahlter Apfel, von kaum einer anderen Sorte übertroffen. Feuchter Boden sagt dem Gravensteiner mehr zu als trockener, ebenso liebt er mehr schweren Boden. Er gedeiht gut an Bachrändern. Infolge des breiten, sparrigen Wuchses eignet sich der Gravensteiner nicht für Spalierzucht; am geeignetsten ist die Hochstammform, bei Buschform liegen die Äste oft auf dem Boden. Die Blütezeit ist früh, ein Nachteil, da der Baum oft durch Nachtfröste leidet. Die Blüten sind groß und reinweiß.

*

Bekämpfung der Blutlaus.

Wo sich an den Apfelbäumen kleine weiße Wollbäuschchen ansetzen, da sind Blutläuse. Diese müssen sofort beseitigt werden, sonst verbreiten sie sich über den ganzen Baum und machen ihn krank. Am besten bestreicht man die befallenen Stellen mit Obstbaumkarbolineum. Im Herbst sehe man nach, ob sich keine Läuse an dem Wurzelhals zur Überwinterung eingenistet habe und vernichte auch diese.

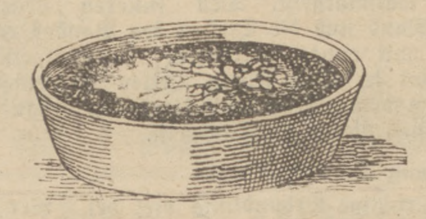
*

Die Vermehrung der Blatt- oder Königsbegonie,

auch Schiefblatt genannt, ist sehr interessant und bei genügender Wärme auch im Zimmer leicht auszuführen. Man füllt eine flache Samenschale oder einen Napf mit sandiger Erde, die sehr leicht ist, zum Beispiel Heideerde mit reinem



Sande gemischt, und richtet das Blatt folgendermaßen her: Auf der Rückseite wird jeder Blattnerv unterhalb der Verzweigung mit einem scharfen Schnitt getrennt, wie es die Abbildung 1 ersehen läßt. Es können natürlich nur die starken Hauptnerven durchschnitten werden. Dann legt man das Blatt auf die vorher gut angefeuchtete Erde und



deckt eine reine Glasscheibe auf die Schale. Wer ein Frühbeet oder ein Zimmergewächshäuschen mit Heizung hat, stellt die Schale dort hinein und sorgt für gleichmäßige Feuchtigkeit und Wärme. In kurzer Zeit bilden sich an den Schnittstellen junge Pflanzen (Abbildung 2), die allmählich wachsen und dann abgetrennt und in kleine Töpfe gesetzt werden. Es eignen sich nur gut ausgebildete und ausgereifte Blätter dazu. Schn.

*

Kressesalat für den Winter.

Den einfachsten Wintersalat liefert der Feldsalat oder Rapünzchensalat, doch lassen sich auch verschiedene Kressearten als Wintersalat verwenden. So liefert schon die gewöhnliche Gartenkresse einen guten Salat mit pikant bitterem Geschmack. Die Kresse wächst so rasch, daß sie schon nach 4 Wochen geschnitten werden kann. Als gute Salatlieferanten können außerdem die Weinbergkresse und die amerikanische Kresse empfohlen werden. Die Kressen sollen in Reihen von 20 Zentimetern Abstand gesät werden, es ist anzuraten, dazwischen eine Wasserfurche anzulegen und diese recht oft mit Wasser zu füllen.

Viehzucht.

Runkelrüben — ein gutes Milchfutter.

Runkelrüben sind ein vorzügliches Milchfutter, welches auch von den sonst den Rüben anhaftenden Gerüchen vollständig frei ist. Runkelrüben können daher stets verfüttert werden, ohne daß man zu befürchten braucht, daß die Milch irgend einen Beigeschmack bekommt.

Lämmer und Wolle.

Die Entwicklung des Vlieses steht bei Wollschafen zweifellos in einer bestimmten Beziehung nicht nur zu den äußeren Einflüssen der Scholle (Klima, Ernährung, Feuchtigkeitsverhältnisse), sondern auch zu den Ansprüchen der Lämmererzeugung an das Mutterschaf. Schon das Alter der Schafe schafft, wie neue Ermittelungen von L. Vinke u. a. zeigen, eine Veränderung im Schurgewicht: das erste Vlies wog immer um rund 900 Gramm weniger als das zweite. Bis zum Alter der Mutterschafe von etwa 4 Jahren steigt das Schurgewicht der einzelnen Vliese; anders verhält es sich jedoch mit der Fruchtbarkeit, denn das höchste Lämmergewicht wurde erst in späterem Alter der Mutterschafe erreicht. Von Bedeutung ist ferner die Feststellung, daß reiche Weidegründe im Sommer ein höheres Gewicht der Wurflämmer erzeugen. Auch die Zwillingslammungen erwiesen sich als ein schätzbarer Leistungszuschuß, da solche Zwillingslämmer immer um gut die Hälfte (zusammen) schwerer waren als die Einzellämmer derselben Mutter.

Wenig Einfluß besitzen wir leider auf die Witterungsverhältnisse während der Wachstumsdauer der Wolle; der Schafzüchter wird über einen offenen, trockenen Winter und ein Frühjahr mit starken Winden nicht unzufrieden sein, sofern nur seine Pfleglinge genügend Auslauf erhalten haben, denn eine solche Witterung vermag das Schurgewicht um etwa 1 Pfund über das normaler Jahre zu steigern, während ein feuchtes Frühjahr nach schneereichem Winter das Vliesgewicht um etwa 300 Gramm gegen das normaler Jahre senkte. Auch die Notwendigkeit, neben der Wollerzeugung noch Lämmer zu säugen, senkt das Schurgewicht der Mütter, wenn sie nach der Aufzucht ihrer Lämmer geschoren werden. Für die Auswahl der Zuchtschafe wird man möglichst die schwereren Tiere bevorzugen, denn sie liefern schwerere Einzellämmer und auch öfter Zwillinge als die leichten Schafe. Es können sich bei den gut gezogenen Rassen sogar Unterschiede von etwa 9 Kilogramm zwischen den schwersten und leichtesten Würfen ergeben. Dr. E. F.

Geflügelzucht.

Das leidige Überfliegen der Hühner.

Zweifellos gehört das Überfliegen zu den Übeln, bei denen die Gewohnheit das meiste tut. Es ist allerdings verständlich, daß in einem kahlen Auslauf gehaltene Hühner, die auf dem Nachbargrundstück üppiges Grün sehen, mit allen Mitteln dahinzukommen trachten. Aber das Überfliegen geschieht auch dann noch, wenn die Tiere in vollkommen gleichartigen Ausläufen eingeschlossen sind. Hier ist es gewöhnlich eine Henne, die den Anfang macht, worauf dann die anderen die Sache nachmachen.

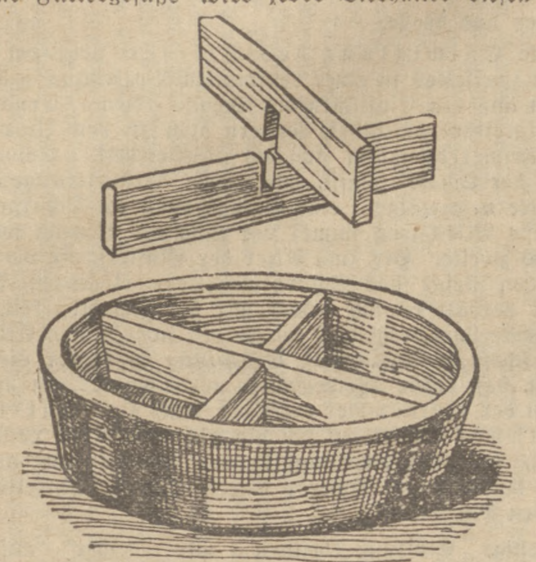
Man muß daher gut aufpassen, um gleich den ersten Überflieger zu erwischen. Man nimmt sich dieses Huhn vor und schneidet lediglich an einem Flügel die Handschwingen etwa 3—4 Zentimeter über der Wurzel weg. Ein Wegschneiden der Armschwingen ist schon deshalb weniger zu empfehlen, weil dann doch ein größerer Teil des Körpers des natürlichen Schutzes gegen kalten Wind und Regen entbehrt. Auch sehen die Tiere mit so vollständig verschnittenen Flügeln immer schlecht aus, während das bloße Wegnehmen der Handschwingen äußerlich kaum etwas ändert, es sei denn, daß gerade die Flügel geöffnet werden.

Bemerkt sei noch, daß die Schwingen im Herbst mit zuerst ausgemausert werden. Tiere, die also recht lange mit dem verschnittenen Flügel herumlaufen, sind diejenigen, die spät mausern, was gewöhnlich auf die besseren Leger zutrifft. Wi.

Kleintierzucht.

Ein billiger Futternapf.

Einen Futternapf für Kaninchen, Geflügel, Ferkel oder andere Kleintiere kann man sich aus einer ausgedienten Bratpfanne, einem Topfuntersatz oder einer emaillierten Schüssel leicht herstellen. Bei den hohen Anschaffungskosten für neue Futtergefäße wird jeder Tierhalter diesen Vor-



schlag gewiß gern beachten. Für futterneidische Tiere ist das kreuzweise Unterteilen des Napfes durch zwei Schiede dringend anzuraten. Man verwende dazu nur dünne Bretter, die in der Mitte bis zur Hälfte ausgeschnitten und dann zusammengesteckt werden, wie das aus der beistehenden Abbildung zu ersehen ist. Der Einsatz kann leicht wieder herausgenommen werden, wenn man den Napf reinigen will. is.

Für Haus und Herd.

Schlesische Selleriesuppe.

Man nimmt das Wasser, in dem man eine Sellerieknolle gekocht hat und läßt darin etwas Porree und Petersilie zerkochen. Darauf füllt man ein wenig Brühe nach, macht eine Mehlschwitze von Mehl und Butter, die man mit der obigen Brühe ablöscht, schneidet dann die Sellerie in kleine Stücke, gibt sie in die Brühe und läßt alles zusammen noch einmal aufkochen.

Reisschmarrn.

150 Gramm Reis wird mit etwas Salz in 1 Liter Wasser weichgekocht. Man läßt ihn erkalten, mischt dann 2 Eigelb, die mit einem ganzen Ei verquirlt sind, dazu, sowie 2 Löffel Zucker und 1 Löffel Sultaninen. Dann läßt man in einer Pfanne 1 Löffel Schmalz heiß werden, gibt den Reis hinein, sticht mit einem Schäufelchen Stücke ab und bäckt den Schmarrn fertig.

Schollen, grün.

1 Zwiebel, Lorbeerblätter, Gewürz setzt man in Wasser auf und kocht es durch; hat man die Brühe geklärt, so wird der Fisch hinein getan und ungefähr eine Viertelstunde kochen gelassen, dann behutsam herausgenommen, die Soße mit etwas Mehl und Butter sämig gemacht, gehackte Petersilie daran getan, etwas Muskatnuß daran gerieben; nun läßt man das Ganze noch einmal aufkochen.

Speckkartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, in Würfel geschnitten und gewaschen. Dann schneidet man genügend gesalzenen Speck gleichfalls in Würfel, röstet ihn mit feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb, gibt die Kartoffeln hinein, dazu etwas Salz und Pfeffer, ebenso feingeschnittenen Majoran und röstet alles zusammen, gießt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt die Kartoffeln völlig weich dämpfen.

Selleriekartoffeln.

Zwei große Sellerieknollen werden geschält, in Stifte oder Scheiben geschnitten, reichlich mit Wasser bedeckt, mit einigen Brühwürfeln, Salz und Fett gar gekocht. Dazu gibt man bis kurz vor dem Kochen erhitzte Kartoffelwürfel, die nun mit der Sellerie völlig gar werden müssen. Das Gericht wird mit verquirltem Mehl oder einer Mehlschwitze sämig gemacht.

Schneekuchen mit Schokolade.

Einige Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit etwas Vanillezucker vermischt und in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt. Die Speise wird im Wasserbade gar gemacht, ausgestürzt und mit in Wasser aufgelöster Schokolade serviert.

*

Ein Mittel gegen kalte Füße.

Ein einfaches Mittel gegen kalte Füße ist folgendes: Der Betreffende stellt sich aufrecht und erhebt sich dann langsam auf die Spitzen der Füße, sodaß der ganze Körper auf den Zehen ruht. So bleibt man ruhig stehen, solange man es ertragen kann, und kehrt dann langsam in die natürliche Stellung zurück. Dieses Verfahren wiederholt man mehrere Male. Indem dadurch alle Muskeln der Füße in Tätigkeit gesetzt werden, entwickelt sich ein lebhafter Blutumlauf in denselben.

Gerötete Hände.

Gegen gerötete Hände empfiehlt sich täglich 3 Mal wiederholtes Baden in einer heißen Alaunlösung. Man gießt in ein Waschbecken 2 Liter heißes Wasser und löst eine Handvoll Alaun darin auf. Das Wasser muß so heiß sein, wie man es irgend an den Händen ertragen kann, und diese müssen bis zum Auskühlen darin gehalten werden.

Kaffeeflecken in buntem Tischtuch.

Man entfernt Kaffeeflecke aus buntem Tischtuch, das der Farbe wegen nicht gebrüht werden kann, indem man die Stellen mit den Flecken einseift und kurze Zeit in kochendes Wasser hält. Die Hitze zieht den Kaffee aus dem Stoff heraus. Mit Seide oder Wolle gestickte Sachen, deren Stickerei oft recht dick ist und schwer trocknet, wickelt man zwei Mal hintereinander in trockene Tücher, damit die Feuchtigkeit aus der Stickerei so schnell wie möglich entfernt wird.

Reinigung von Herrenhüten.

Um Herrenhüte zu reinigen, verwendet man am besten verdünnten Salmiakgeist. Den inneren Lederrand des Hutes, den Rand und die Stellen des Bandes reinigt man nötigenfalls mit etwas stärkerem Salmiakgeist. Danach wird der Hut in allen seinen Teilen mit einem weichen Schwämmchen dem Strich nach sorgfältig behandelt. Man verwendet auch hierzu Salmiakgeist.

Zur Erhaltung des Linoleums

trägt dessen richtige Behandlung viel bei. Wer es täglich feucht abwischt, wöchentlich einmal mit Seifenwasser und dann trocken nachputzt, zweimal im Monat mittels eines mit Leinöl befeuchteten Wollappens abreibt, wird stets ein sauberes, gut erhaltenes Linoleum haben. Dem Leinöl ist zweckmäßig etwas Terpentin zuzusetzen; ferner muß stets mit einem wollenen Lappen trocken nachgerieben werden.

Gummischläuche, Ballenspritzen, Gummiringe usw.

werden im Gebrauch oder bei längerem Liegen steif und brüchig. Am ehesten verderben derartige Gegenstände, wenn sie gefroren sind oder sehr kalt aufbewahrt werden und dann zur Verwendung gelangen oder mit heißem Wasser in Berührung kommen. Vor allem hüte man sich, Gummi mit Fett, Öl, Terpentin, Äther oder Petroleum in Berührung zu bringen, weil diese Flüssigkeiten zersetzend auf Gummi einwirken. Hartgewordene Gegenstände erweicht man durch Einlegen in lauwarmes Wasser, das mit etwas Ammoniak versetzt wurde. Durch Einreiben mit Glyzerin bleibt Gummi weich und geschmeidig und läßt sich auf diese Weise am besten konservieren.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.